



## Antipasti     *Apetizers*

Crostini toscani con fegatini di pollo tagliati al coltello <i>Crostini with chicken liver spread</i>	11
Crostini con cavolo nero e salsiccia <i>Crostini with black cabbage and sausage</i>	10
Crostini con burro e acciughe siciliane <i>Crostini with butter and Sicilian anchovies</i>	11
Carpaccio di bollito con salsa verde <i>Boiled veal carpaccio with green parsley sauce</i>	13
Burrata con verdure autunnali <i>Burrata with autumn vegetables</i>	14
Selezione di salumi di Scarpaccia <i>Selection of Tuscan cold cuts</i>	16
Selezione di formaggi toscani <i>Selection of Tuscan cheeses</i>	16

## Primi Piatti     *First Courses*

Crema di zucca gialla con cuore di burrata <i>Pumpkin soup with burrata</i>	15
Crema di ceci all'arancio e baccalà <i>Spiced orange creamy chickpeas soup with stockfish</i>	15
Spaghetti alla carrettiera <i>Spaghetti alla carrettiera (spicy tomato sauce)</i>	15
Pappardelle fatte in casa al cinghiale <i>Homemade pappardelle with wild boar sauce</i>	16
Pici senesi con salsiccia e verdure invernali <i>Homemade "pici" with sausage and winter vegetables</i>	16
Lasagnette al ragù di carne leggero <i>Homemade lasagna with light meat sauce</i>	16
Tortelli fatti in casa con radicchio rosso e ricotta al burro e salvia <i>Homemade red chicory and ricotta cheese tortelli with butter and sage</i>	16
Risotto ai porri <i>Risotto with leek</i>	16



## Secondi piatti con contorni

### *Main courses with side dishes*

Peposo all'imprunetina con fagioli piattellini all'olio toscano <i>Peposo beef stew "all'imprunetina" with white beans in tuscan olive oil</i>	19
Guancia di vitella in umido con purè di patate all'olio di oliva <i>Veal cheek stew with mashed potatoes in tuscan olive oil</i>	19
Coniglio disossato porchettato con erbette saltate <i>"Porchetta" style rabbit with spinach sauté</i>	19
Polpettine di vitella in fricassea con erbette <i>Fricassee veal meatballs with chard</i>	18
Trippa alla fiorentina con fagioli piattellini all'olio toscano <i>Tripe "alla fiorentina" with white beans and tuscan olive oil</i>	18
Fegato di vitella alla salvia con bietoline <i>Calf liver stir fried in olive oil and sage with chard</i>	18
Cervello di vitella e verdure fritte in padella alla fiorentina <i>Florentine style assorted deep fried calf brain and vegetables</i>	24
Tagliata di controfiletto con erbe aromatiche e ginepro <i>Beef sirloin "tagliata" with aromatic herbs and juniper berries</i>	30
Bistecca alla fiorentina con fagioli piattellini all'olio toscano <i>"Bistecca alla Fiorentina" with white beans in tuscan olive oil</i>	60/Kg
Zucca gialla alla livornese <i>Pumpkin "alla livornese" (tomato, garlic and parmesan cheese)</i>	14

### Dolci fatti in casa *Homemade desserts*

Torta di cioccolato fondente <i>Dark chocolate cake</i>	8
Torta di mele <i>Apple pie</i>	8
Tiramisù <i>Tiramisù</i>	8
Mousse al cioccolato fondente con frutti rossi <i>Dark chocolate mousse with berries</i>	9
Cantucci della Giovi con Vinsanto <i>Homemade "Cantucci"(almond cookies) with Vinsanto dessert wine</i>	9
Gelato di crema affogato al caffè <i>Vanilla ice cream "affogato" in espresso coffee</i>	8
Pane, coperto, servizio e tasse (a persona) <i>Cover charge, service and taxes (per person)</i>	3